

TRIO DE MINI-MUFFINS CON NUTELLA®

TRIO DE MINI-MUFFINS CON NUTELLA®

INGREDIENTES

Ingredientes para aprox. 4 porciones (12 mini-muffins)

3 mini-muffins por porción

INGREDIENTES Para la masa

- ✔ 220 g de azúcar
- ✔ 4 huevos
- ✔ 264 g de harina
- ✔ 60 g de mantequilla
- ✔ 60 ml de aceite de girasol
- ✔ 180 g de maicena
- ✔ 1 sobre de polvo para hornear
- ✔ 4 g de sal

Ingredientes adicionales

- ✔ 80 g de puré de papa
- ✔ 80 g de puré de zanahoria
- ✔ 70 g de avellanas picadas

Bata los huevos y el azúcar con una batidora, después añade los ingredientes secos y al final agregue el aceite con la mantequilla.

Divida la masa en tres partes iguales. Añada el puré de papa a una de las tres partes y mezcle. En un recipiente aparte, agregue el puré de zanahoria a la segunda parte y mezcle. En un tercer recipiente, añada 60g de avellanas picadas a la tercera parte de la masa y revuélvala. Después, coloque las tres mezclas en moldes de mini-muffins (20-25 gr) y hornee a 180°C durante 15 minutos. Sirva los 3 muffins decorados con 5 g de Nutella® cada uno y algunas avellanas picadas.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero. Las recetas aquí descritas están destinadas sólo para uso doméstico. La elaboración de dichas recetas no otorga el permiso para usar la marca Nutella®.